

Katse kuusenkerkissä

Kuusenkerkät hyppivät silmille maakuntamatkallani Oulu-Kokkola-Vuokatti, ne suorastaan huusivat teiden varsilla terveellisyyttään ja euroja. Just nyt toukokuun viimeisenä päivänä valmiina poimittaviksi, vielä noillakin seuduilla seuraavan viikon. Kysyntä on herännyt, mutta miten ne saadaan metsästä ravintoloiden keittiöihin, siirapin keittäjille tai kuivaajille? Lähimarkkinoita ja maailmamarkkinoita kiinnostaa.

Missä niitä kerkiä kerätään

Kuusenkerkkää ei saa kerätä jokamiehen oikeudella kuten marjoja, sieniä ja yrttejä (muiden kasvien kuin puiden osia). Tarvitaan maanomistajan lupa. Aukeilla paikoilla kerkät kasvavat pulleina, samoin peltojen ja pienten metsäaukeiden laidoilla sekä harvoissa kuusikoissa. Ja teiden varsilla, mutta sieltä niitä ei tietenkään kerätä ravinnoksi. Onko sinulla kenties maillasi kuusenkerkkäpaikkoja? Kannattaa käydä nyt katsomassa. Metsätiedoistakin voi hakea sopivia paikkoja, taimikoista nuorista metsistä. Yksittäiset pulleat kerkkäpuut ei sieltä erotu. Tiheässä kuusikossa alaoksien kerkät ovat vähissä, valoa ne tarvitsevat.

Metsän kasvattamisen kanssa kerkän keruu sopii hyvin yhteen. Kuusia riittää ja kerkiä poimitaan vain maasta käsin eli pieni osa puun uusista vuosikasvuista. Taimikoissa on hyvä kerätä, ohje on kuitenkin, että alle 3-4 metrisestä kasvatettavasta taimesta ei kerätä. Latvakasvuja ei koskaan katkota. Maasta käsin kerää kilon verran yhdestä taimesta, kymmenestä taimesta kymmenen, entä sadasta tai tuhannesta? Hyvän kerkkäpuun voisi vaikka kaataa ja poimia kaikki kerkät talteen. Isosta puusta voit kerätä vaikka 20 kiloa, poimintatulona toista sataa.

Kuka niitä kerää

Kuusenkerkän keruutuotetulot ovat verottomia, kuten marjojen ja sientenkin. Poimijalle maksetaan ainakin kuusi euroa/kilo. Tunnissa keräät tutkimusten mukaan ainakin kilon. Hyvässä paikassa ja pienellä harjoittelulla tuplasti enemmän. Kuuden tunnin päivästä viisikymppiä ja yli satanenkin varmasti onnistuu. Pitää olla valmiina keräämään silloin kun aika on. Mietipä vähintäänkin kuusia!

Nuoret, vanhat, metsänomistajat, ravintoloitsijat, kotikokit - ulkomaalaiset poimijat, potentiaalisia ryhmiä poimijoiksi. Kaupallisen poiminnan käytännöt ovat vasta muodostumassa, tarvitaan lisää toimijoita ja tietoa. 4H-yhdistykset aktivoivat nyt Pohjois-Pohjanmaalla poimintaa, isoja ostajia on pohjoisessa ja Oulun ravintoloita kiinnostaa. Kavereiden kanssa on kiva kerätä, mutta ilman niitä iniseviä voisi nyt vielä päästä metsään. Selvitä ensin ostajat ja toimitustapa, tietysti myös hinta sopivaksi!

Kuusenkerkät liikkeelle

Kuusenkerkkien hyödyntäminen vaatii yhteispeliä, ihan niin kuin kiekkojoukkueelta voittaa maailmanmestaruus. Minä teen töitä Suomen metsäkeskuksen Metsästä monituotebisnestä -hankkeessa, tehtävänä on edistää luonnontuotteiden raaka-aineketjujen kehittämistä Pohjois-Pohjanmaalla. Minua kiinnostaa, jos sinua alkoi kiinnostaa - ota yhteyttä!

Metsälalla on saatu puu liikkeelle, kansantalous ja aluetalous kiittävät. Luonnontuotteiden tulo markkinoille vaatii ketjun; kasvaa kuin itsestään, mutta siitä eteenpäin: poiminta, kuljetus, varastointi, myynti,

jalostus - laatu säilyttäen. Kerkkää ei voi säilyttää lämpimässä, ketju on saatava illalla kylmään, käyttäjälle mahdollisimman pian. Metsäketjun ja elintarvikeketjun yhteispeliä.

Metsästä saadaan muutakin kuin puuta, metsätoimijat ja metsänomistajat tarvitaan yhteispeliin ja luonnontuotteistakin alkaisi virrata yhä enemmän euroja alueelle. Puhdas metsä tuottaa terveyttä ja hyvinvointia, luomusertifioituna vielä hiukan paremmin. Pieniä puroja pitää saada virtaamaan samaan suuntaan. Katso kuusenkerkkiä sillä silmällä...

Projektipäällikkö Raili Hokajarvi
Suomen metsäkeskus, Metsästä monituotebisnestä
Puhelin 050 4754144
raili.hokajarvi@metsakeskus.fi